

Pravý anglický puding

Recept na pravý anglický puding.

Potrebujete:

8 lyžica	vajcia
200 g	mandle olúpané
8 lyžica	cukor
8 lyžička	zemiaková kaša v prášku
2 lyžica	maslo
1 g	smotanová omáčka

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**- min.**
Teplota pečenia:	**- ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

8 žĺtkov a 8 lyžíc kryštálového cukru miešame, kým nevznikne kyprá pena.

V hrnčeku rozpustíme lyžicu masla, pridáme 8 lyžíc zemiakovej kaše v prášku a rozmiešame.

Do zmesi pridáme 200 g nadrobno nakrájaných mandlí a vymiešame žĺtky. Bielky ušľaháme do peny a vmiešame do pripravenej masy.

Puding vlejeme do formy vymastenej maslom a pod pokrievkou pol hodiny varíme v pare. Hotový puding preložíme na misu. Podávame so smotanovou omáčkou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.